PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica cesar, SEPTIEMBRE 2022

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3381594
Cordinador Academico
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes SEPTIEMBRE del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3381594 del 2022

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.1.065.875.211 de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa Sena Emprende Rural SER, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS M/CTE ($39.210.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) un pago correspondiente al mes de febrero por UN MILLÓN NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (1.960.500). b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre del 2022, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS VEINTIÙN MIL PESOS M/CTE (3.921.000) cada uno. c) un último pago correspondiente a 15 días del mes diciembre por valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (1.960.500).

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2022

OBJETO: Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área AGROINDUSTRIAL para el desarrollo de acciones de formación en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento para el Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento	Se realiza planeación mensual de las actividades de formación y aprendizaje a través de las metodologías presencial en los cursos de formación de los diferentes municipios asignados a cada instructor de las áreas y componentes del programa SER. Se participó de la Reunión DE SEGUIMIENTO PROGRAMA SER 2023 – programada por la Dinamizadora Rural, llevada a cabo en el salón de la APE (05/09/2022). .	Actas y evidencias fotográficas Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing
2	Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique	Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área de Agroindustria, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local.	Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia	Se ejecutan los diferentes programas de formación como lo son: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO**	Dispinible en el drive:

	pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo.	**DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL** Municipio: Rio de Oro Codigo de Programa: 96151517 Versio: 2 Horas: 340 Fecha inicio; 24 de julio de 2022 Fecha Final:28 de noviembre de 2022 Codigo Ficha: 2602121 **Competencia:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultado de Aprendizaje:** APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. **Actividad:** Se realizo las actividades de reflexión inicial de la guía de Aprendizaje. • ¿Qué importancia tiene aprender a manipular alimentos? • Luego se realiza un conversatorio al respecto. • El aprendiz lee sobre resolución 2674 de 2013 • Determinara la importacia de la implementacion de la resolución 2674 de2013. • Se proyectara un video llamado **"Manipulación de alimentos"** https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc**,** donde el aprendiz visualizará la importancia de implementar Buenas Prácticas de Manufactura. • Al observar el video el aprendiz estará en capacidad de responder unas preguntas escritas que realizara el instructor.	https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing

		• Se socializara lo visto. • **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS** Municipio: Tamalameque Codigo de Programa: 96151518 Version: 2 Horas: 340 Fecha inicio; 15 de agosto de 2022 Fecha Final:15 de diciembre de 2022 Codigo Ficha: 2622698 **Competencia:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultado de Aprendizaje:** APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. **Actividad:** Se realizo las actividades de reflexión inicial de la guía de Aprendizaje. • ¿Qué importancia tiene aprender a manipular alimentos? • Luego se realiza un conversatorio al respecto. • El aprendiz lee sobre resolución 2674 de 2013 • Determinara la importacia de la implementacion de la resolución 2674 de2013. • Se proyectara un video llamado **“Manipulación de alimentos”** https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc**,** donde el aprendiz visualizará la importancia de implementar Buenas	

		Prácticas de Manufactura. • Al observar el video el aprendiz estará en capacidad de responder unas preguntas escritas que realizara el instructor. • Se socializara lo visto. **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS** Municipio: Tamalameque Codigo de Programa: 96151388 Version: 2 Horas: 220 Fecha inicio; 2 de septiembre de 2022 Fecha Final:10 de diciembre de 2022 Codigo Ficha: 2635295 **COMPETENCIA:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN RESULTADO DE APRENDIZAJE DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO	

		DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. **Actividad:** Se realizo las actividades de reflexión inicial de la guía de Aprendizaje. • ¿Qué importancia tiene aprender a manipular alimentos? • Luego se realiza un conversatorio al respecto. • El aprendiz lee sobre resolución 2674 de 2013 • Determinara la importacia de la implementacion de la resolución 2674 de2013. • Se proyectara un video llamado **"Manipulación de alimentos"** https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc**,** donde el aprendiz visualizará la importancia de implementar Buenas Prácticas de Manufactura. • Al observar el video el aprendiz estará en capacidad de responder unas preguntas escritas que realizara el instructor. • Se socializara lo visto.	
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía Plus para verificar y registrar estados de los aprendices en la plataforma y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual tales como: verificar que los aprendices están debidamente matriculados, reporte de horas de Instructores.	Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing

	al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.		
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro.	N/A	
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se reporta a la dinamizadora rural (SER) las actividades programadas en las guias de aprendizaje, impartiendo formación profesional en forma presencial con los aprendices de las fichas 2602121, 2634283,2635294,2635295 Donde se realiza seguimiento a las formaciones de los programas de ejecución, mediante las evidencias reportadas en el Drive.	Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No se pueden emitir juicios evaluativos teniendo en cuenta que los programas de formación del área de agroindustria no se ha realizado la entrega de materiales de formación.	
8	Entregar información		

	con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	N/A	
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.	Se participa en la elaboración del diseño curricular del programa de formación EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS.	Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	N/A	

11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	N/A	
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	N/A	
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda.	N/A	
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las	N/A	

	actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.		
15	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	N/A	
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Se realiza cada uno de los entregables que están en la lista de chequeo correspondientes al mes de SEPTIEMBRE y se suben al Drive, que la Dinamizadora rural organizo.	Dispinible en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1r5P9XKdLB-ImqoOEuTcxOQ7f3VfT_Dv8?usp=sharing
17	Opcional de acuerdo con los diseños curriculares asignados De apoyo a la empleabilidad: Realizar acciones de formación para la ocupación rural Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de	N/A	

	mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.		

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	93422	TAMALAMEQUE RIO DE ORO TAMALAMEQUE	12/09/2022 13/09/2022 14/09/2022	12/09/2022 13/09/2022 14/09/2022

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados numero **de la planilla,2329675971 Nuevo Soi**, periodo de AGOSTO. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de

decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,
Firma
ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 1065875211
Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3381594 del 2022
Cordinador Academico

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SEPTIEMBRE

FORMACION EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCCION DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

MUNICIPIO RIO DE ORO VEREDA SABANA DE BUENA VISTA





























EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS
AGUCHICA




















COMIDAS FAVORITAS
DONNE
MÃE





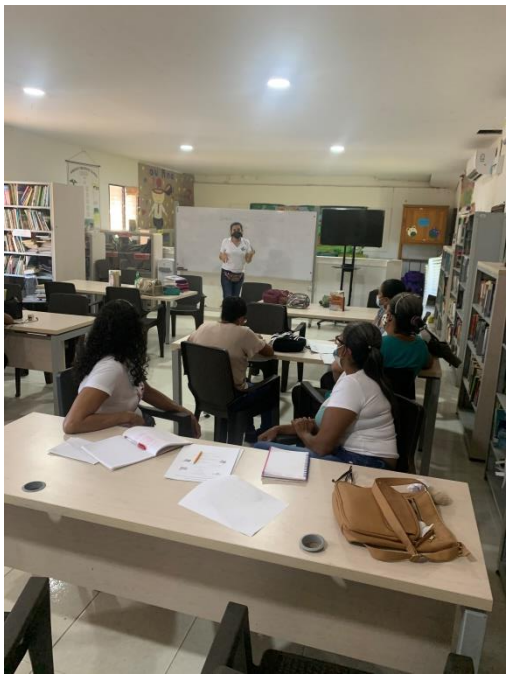
TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
MUNICIPIO TAMALAMEQUE









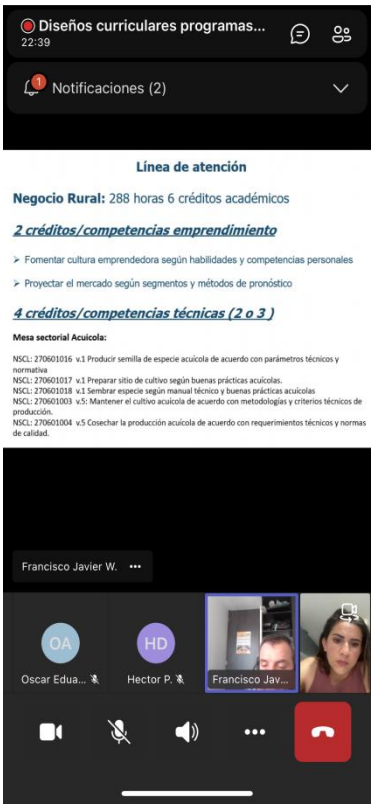




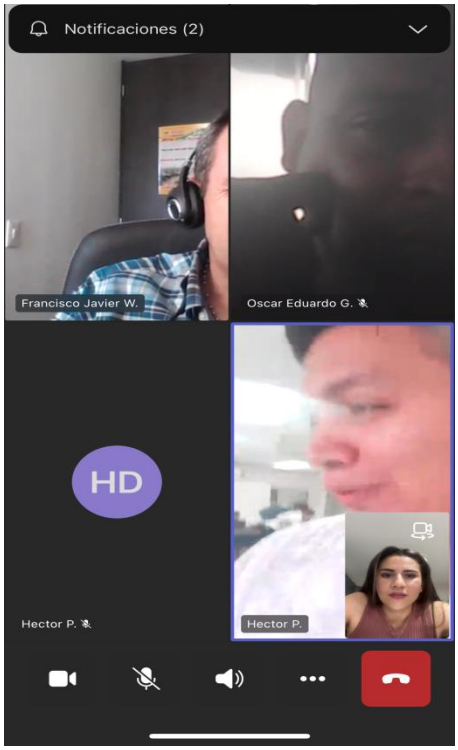


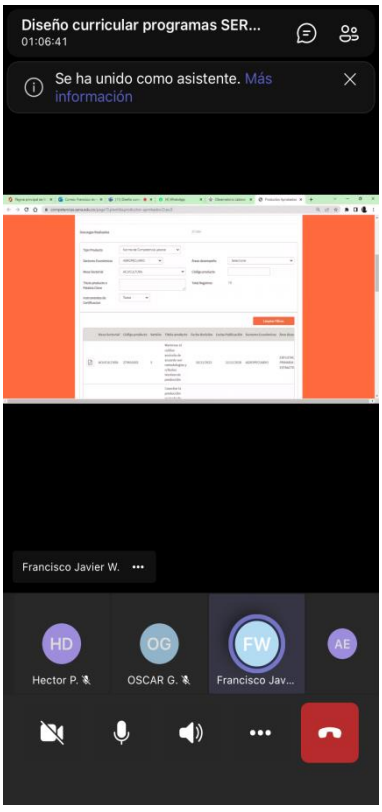
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

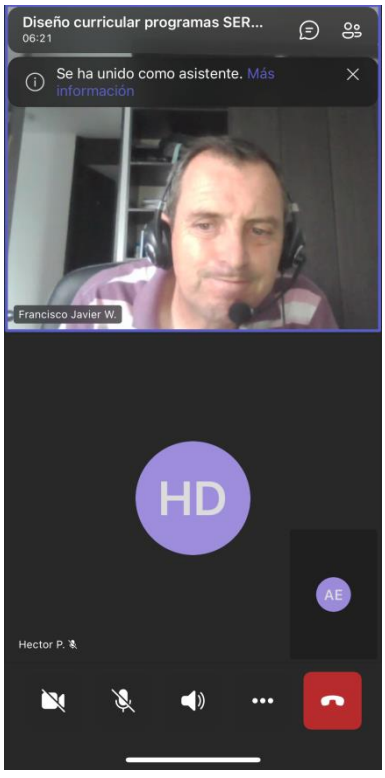
APOYO A LAS JORNADAS DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

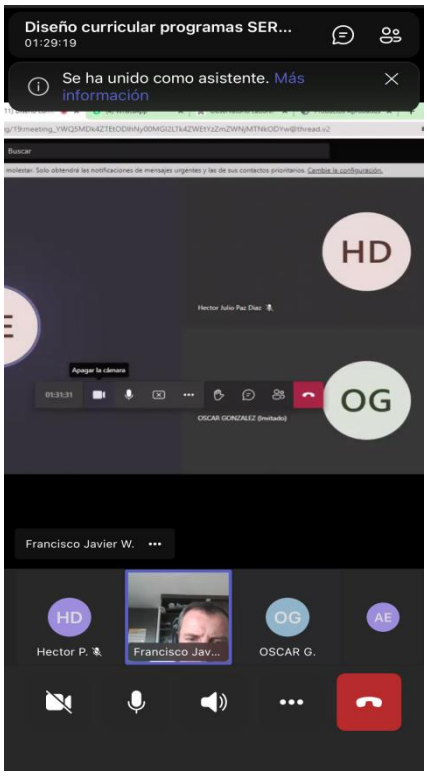


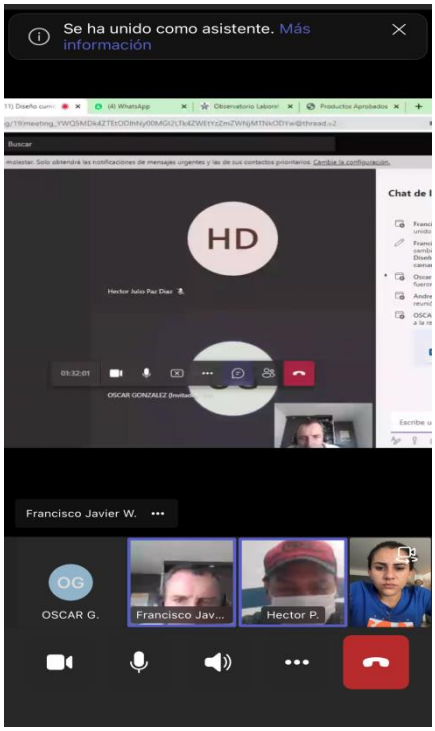


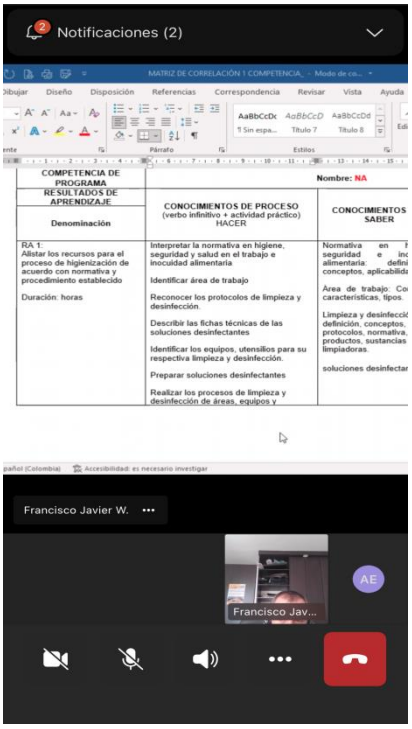


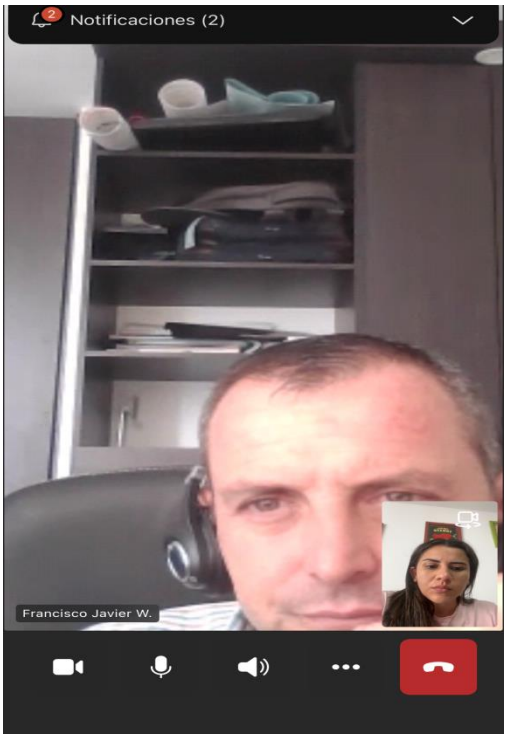







Se ha unido como asistente. Más información
HD
Francisco Javier W.
OG
OSCAR G.
Francisco Jav...
Hector P.


Notificaciones (2)
COMPETENCIA DE PROGRAMA
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Nombre: NA
Denominación
CONOCIMIENTOS DE PROCESO
(verbo infinitivo + actividad práctico)
HACER
CONOCIMIENTOS
SABER
RA 1:
Alistar los recursos para el proceso de higienización de acuerdo con normativa y procedimiento establecido
Duración: horas
Interpretar la normativa en higiene, seguridad y salud en el trabajo e inocuidad alimentaria
Identificar área de trabajo
Reconocer los protocolos de limpieza y desinfección.
Describir las fichas técnicas de las soluciones desinfectantes
Identificar los equipos, utensilios para su respectiva limpieza y desinfección.
Preparar soluciones desinfectantes
Realizar los procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y
Francisco Javier W.
Francisco Jav...
AE


Notificaciones (2)
Francisco Javier W.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2602121 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2634283 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 81,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2635294 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 78,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 215,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHaerestre	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 6 de septiembre de 2022	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	93422	**Fecha Solicitud**	2022-09-06	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2022-09-06	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	SER			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	522	**Dependencia Solicitante**		952038 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - EMPRENDE RURAL	
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ	CC: 1065875211	CONTRATISTA	Autorizada								1,5	3.921.000,00	225.069,00	337.604,00	0,00	337.604,00	VIATICOS FORMACION: TAMALAMEQUE- 12-13-14 SEP - IMPARTIR FORMACION PROGRAMA SER DERIVADOS DE FRUTAS Y HORATLIZAS PROCESAMIENTO CONFITERIA
				2022-09-12	2022-09-12	CESAR / AGUACHICA	CESAR / TAMALAMEQUE	0,5	No	50							
				2022-09-13	2022-09-13	CESAR / AGUACHICA	CESAR / RIO - ORO	0,5	No	50							
				2022-09-14	2022-09-14	CESAR / AGUACHICA	CESAR / TAMALAMEQUE	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**337.604,00**	**0,00**	**337.604,00**	

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 52082426433949657872999 6
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-09-06T17:16:06.461-05:00

OBJETO DE LA COMISIÓN

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHaerestre	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 6 de septiembre de 2022	

VIATICOS FORMACION: TAMALAMEQUE- 12-13-14 SEP - IMPARTIR FORMACION PROGRAMA SER DERIVADOS DE FRUTAS Y HORATLIZAS PROCESAMIENTO CONFITERIA

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	85151689	Nombre:	ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		

Firma Responsable

Verificado Por:	MARIBEL ANGARITA VEGA	Fecha Verificación:	06/09/2022 17:14:03

Firmado digitalmente por:
Nombre: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ
Cédula de ciudadanía: 85151689
Usuario SIIF: MHaerestre
6/09/2022 5:16:20 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 21/09/2022

PRESENTADO A: Alvaro Enrique Restrepo Dominguez

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
93422	12/09/2022 13/09/2022 14/09/2022	12/09/2022 13/09/2022 14/09/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Cesar/Centro Agroempresarial	TAMALAMEQUE RIO DE ORO TAMALAMEQUE

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

VIATICOS FORMACION: TAMALAMEQUE- RIO DE ORO-TAMALAMEQUE 12- 13- 14 SEPTIEMBRE IMPARTIR FORMACION PROGRAMA EMPRENDE RURAL PROGRAMAS EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Socializar programa de formación
2. Actividades de la guía de aprendizaje

RESULTADOS:

1. Se socializo programa de formación en los diferentes municipios asignados.
2. Se realiza actividades de reflexión inicial de la guía de planeación.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Registro Fotográfico
2. Lista de Asistencia

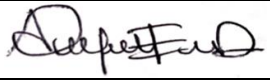
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. IMPARTIR FORMACION PROGRAMA EMPRENDE RURAL PROGRAMAS EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS.	Instructora Andrea Eljure	Horario de formación

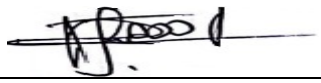
CONCLUSIÓNES:

Se imparte formación en los programas de formación asignados.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Andrea Jised Eljure González	Contratista Instructor Agroindustria	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco Ochoa	

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: TAMALAMEQUE.

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL AGUACHICA

COMPETENCIA: Asistir Proceso de Producción de Alimento según Programa de Formación

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Preparar áreas, materias primas, insumos y herramientas utensilios FICHA: 2635295

AMBIENTE: Biblioteca. PROGRAMA DE FORMACIÓN: transformar tecnicamente frutas y hortalizas.

HORARIO: 7:00 - 13:00

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FIRMA
1	Roselia	García	49767877	rochelagarcia@gmail.com	3135790415						Roselia García P.
2	Rodrigo	Pérez N.	5.116.799	rodripipa9000@hotmail.com	3106912945						
3	Liliana	Del valle	26917727		3225371628						Liliana Del valle
4	Yesica	Robles	26918821		3233649993						yesica Robles
5	Anyzca	Robles	1.003455.027		3173068909	2022					Anyzca Robles.
6	Katerine	Lopez	1003334295	Katynlopez@hotmail.com	3175417311						
7	Yeni Fer	Lopez	1.067.030.967		3206170531	-					
8	Merles	Imitola	26.918.373	merles0258@hotmail.com	3206654665	1					
9	MILEIDYS	MONTERROSA	1049506764	mileidys1508.	3168016822	9					MILEIDYS MONTERROSA.
10	BOINER ANDRES	PEREZ VEGA	1066099477		3169216668	-					
11	ROSSIE ELIEN	PEREZ VEGA	22741463		3153627239	1					Rossie perez vega
12	Yurlieth Yulieth	Tovio Acosta	1067035363		3216603417						yulieth tovio Acosta
13	Luis Alejandro	Sierra V.	1067037412		3218764828						Luis Sierra Vargas
14	Deivi Jhoana	Osorio Vega	39049955		3182105851						Deivi osorio.
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Andres Elyo G
Nombre el instructor

Firma del Instructor

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, el tampoco ningún

impulsado por CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: SABANA DE BUENAVISTA (RIO DE ORO)

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL AGUACHICA

COMPETENCIA: Manipular Alimentos de acuerdo con normativo Vigente

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar las Buenas Practicas de manufactura durante el Proceso de elaboración FICHA: 2602124

AMBIENTE: Capilla Divino Niño PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Procesamientos de Productos de Confiteria y Pasteleria Artesanal

HORARIO: 2:00pm - 6:00pm.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FIRMA
1	Ilda Rosa	Joya	49670904		3157394572	2022					Ilda Rosa Joya
2	Doreamm	Joya	49670059		3157394572						Doreamm Joya P.
3	Patricia	Joya P.	1065860296		3156555210	1					Patricia Joya Perez
4	Mariana	Ordoñez			3158407088	Sept					Mariana Ordoñez Sanchez
5	nancy luz	sanchez	1064836948		3158407088						NANCY LUZ
6	NORA	sanchez	1064809283		3154807946	13					NORA SANCHEZ
7	Thajany yoritza	Guerrero sanchez	1064983489		3178156905						Thajany yoritza Guerrero.
8	Luz Adriana	Joya pacheco	1100944453		3183037572	-					
9	Yasmeth	Joya nava			3127358267	2022					Yasmeth Joya nava
10	Cristina M	Torres S.	49661977		3172943407						Cristina M. Torres S.
11	Martha Lorena	Ramos t	1065864398		3172943407						Martha Lorena Ramos t
12	maria del	Avendaño	1067203004		3164134384	Sept					maria del carmen A.
13	Michel Andrea	Guzman A.			3164134384						Michel Andrea Guzman
14	Jessica Maria	Figueroa Joya			3183035772	-					Jessica Maria Figueroa
15	Karen yulieth	Garcia Joya	1007247052		3154751728	19					Karen yulieth
16											
17											
18											
19											
20											

Andrea Figure Gonzalez
Nombre el instructor

Firma del Instructor

** Ley 1581 de 2012** La presente información es confidencial, y todos los derechos e la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún

impulsado por CamScanner

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Zapatosa tamalameque — CENTRO AGROEMPRESARIAL AGUACHICA

CENTRO DE FORMACIÓN:

COMPETENCIA: Manipular Alimento de acuerdo con normativa vigente — FICHA: 2634283

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar las Buenas Practicas de Manufactura durante el proceso de elaboración

AMBIENTE: Salon Comunal barrio Obregon. — PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en procesamiento artesanal de Frutas y hortalizas

HORARIO: 7:00 am - 15:00.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO: FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FIRMA
1	Jose Duvan	carreño C.	1065917174	Jdcarreno47@	3205758919	14 sept 2022					Jose Duvan carreño
2	Valentina	Tolosa V.	1006616350	47@hotmail.com	3115241085						Valentina Tolosa.
3	TATIANA	NAVARRO	1003249153	tatianaquinte...com	3172855450						
4	Carmen	Quintero	49668225		3215120424						Edmen Quintero
5	Miladix	Sanchez	49660531		3207364018						Miladix Sanchez
6	Mileidys	Lima S.	1126249066	mileidyslima@...	5216105785						Mileidys Lima S
7	José Heriberto	Martinez	1003089986	joseMartinez819 89@gmail.com	3161926345						Jose martinez
8	Anyi Paola	Lima S.	1065918143		3162676741						Anyi Lima
9	Yuleisi	Angarita	49672277		3206234124						yuleisi Angarita Quiroz
10	Maibel	Hernandez	1065865320		3112191011						Maibel Hernandez
11	Paola	Hernandez	1065865369		3136827622	15 sept 2022					Paola Hernandez
12	Yorlina	Hernandez									Yorlina Hernandez
13	Jaqueline	Quiroz	49670295		3157746157						Jaqueline Quiroz
14	Marcela	Perez	49788244		3123968027						
15	Yonaris	Toro	1092929453		3147710757						Yonaris Toro Ruiz
16	MARTA ALICIA	DUARTE C	49662012		3132694880						MARTA ALICIA DUARTE C.
17	Leide	Bayona	65824649		3135391841						
18	Rosmaris	Sanchez	52247431								Rosmaris.
19											
20											

Andrea Eljuri G
Nombre del instructor

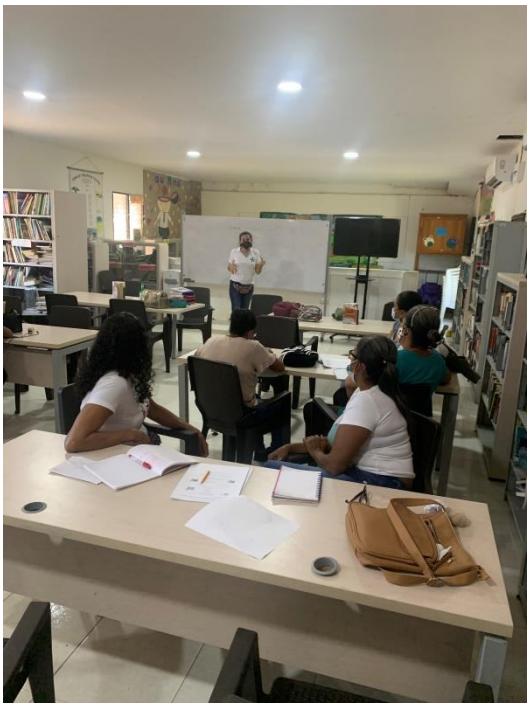
Firma del instructor

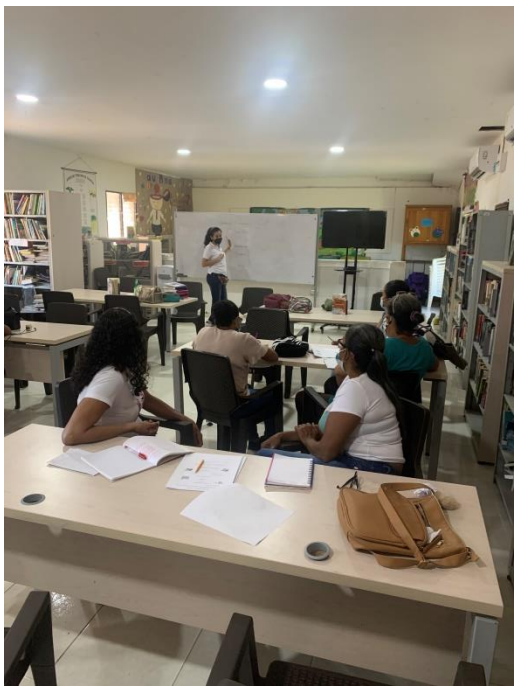
Ley 1581 de 2012 La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún

impulsado por CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SEPTIEMBRE TAMALAMEQUE









EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SEPTIEMBRE RIO DE ORO







EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SEPTIEMBRE TAMALAMEQUE





